



Fødevarehygiejne og egenkontrol

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udarbejde overvågningsprocedurer til egen virksomhed med fokus på kritiske punkter - og løse problemer, hvis der opstår uregelmæssigheder.

Hold

01-06-2026

Fødevarehygiejne og egenkontrol
Maglegårdsvej 8 4000

4 dage

Daghold

21-09-2026

Fødevarehygiejne og egenkontrol
Maglegårdsvej 8 4000

4 dage

Daghold

07-12-2026

Fødevarehygiejne og egenkontrol
Maglegårdsvej 8 4000

4 dage

Daghold

Fag: Fødevarehygiejne og egenkontrol

Fagnummer:

20850

Varighed

4 dage

AMU-pris:

DKK 872,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.096,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 872,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 3.096,60

Positivliste Sjælland

..... opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.

At beskrive mikroorganismers rolle ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.

At redegøre for de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder og hvilke områder egenkontrollen skal omfatte.

At redegøre for principperne i risikoanalyser og i den forbindelse kunne udpege mulige kritiske punkter.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udarbejde systematiske overvågningsprocedurer til egen virksomhed.

At afhjælpe problemer, hvis overvågningen afslører uregelmæssigheder.

Tilmelding